



Pâtes au citron et poisson aux herbes



Temps de préparation

30 min à 1h



Difficulté

Facile



Ingrédients

400 grammes de linguine
1 citron
100 grammes de parmesan
4 cuillères à soupe d'huile d'olive
1/2 cuillerée à thé sel marin
poivre noir
basilic (quelques feuilles)
500 grammes de filet de poisson blanc (cabillaud, églefin, lieu noir ou autre)
sel et poivre
herbes fraîches (2 poignées émincées : mélange de ciboulette, persil plat, aneth, etc.)
4 cuillères à soupe d'huile d'olive
2 cuillères à soupe de câpres (finement hachés)
4 cuillères à soupe de panko ou de chapelure
2 cuillères à soupe d'olives (finement hachés)

Méthode de préparation

- 1.** Pour les pâtes au citron :
- 2.** Faites cuire les linguines dans de l'eau légèrement salée.
- 3.** Pendant ce temps, prélevez le zeste du citron (préalablement lavé et séché) dans un grand bol. Coupez le citron en deux, et pressez-le. Versez le jus sur les zestes.
- 4.** Râpez le parmesan, et incorporez-le aux zestes et jus de citron.
- 5.** Ajoutez l'huile d'olive, ½ cuillère à café de gros sel et quelques tours de moulin à poivre
- 6.** Prélevez 1 petite tasse d'eau de cuisson des pâtes, et égouttez.



- 7.** Versez les pâtes dans le bol. Mélangez bien, et ajoutez éventuellement un peu d'eau de cuisson pour obtenir une sauce moins épaisse et bien lisse.
- 8.** Pour le poisson aux herbes :
- 9.** Tamponnez le poisson pour le sécher, et déposez-le dans un plat allant au four. Salez et poivrez.
- 10.** Mélangez les fines herbes avec l'huile d'olive, les câpres, le panko et les olives. Nappez-en le poisson, et faites cuire 15 minutes dans un four préchauffé à 180 °C.
- 11.** Accompagnez des pâtes au citron.